

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais**RELATÓRIO SEMESTRAL DE TRABALHO DOCENTE****SEMESTRE: 2 / 2015**

Unidade Campus Machado
Diretoria/Coordenação geral Aline Manke Nachtigall
Professor(a) Aline Manke Nachtigall
Contato(s) aline.manke@ifsuldeminas.edu.br
Matrícula SIAPE nº 1669083
Avaliador(a) Leonardo Rubim Reis
Status **Relatório Aprovado**

Níveis de ensino que atua Educação básica e técnica
Regime de trabalho: Dedicção Exclusiva

ATIVIDADES			Pontos
Atividade	Descrição		
Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) /trabalho	Quantidade de TCC's : 2	• Orientação do aluno Miguel Silva Bernardes no Trabalho de conclusão de curso intitulado: "Aproveitamento de soro de leite:perfil sensorial de doce de leite pastoso com polpa de marolo". • Orientação da aluna Ana Carolina Fernandes no Trabalho de conclusão de curso intitulado: "Desenvolvimento de sorvete de cupuaçu com adição de soro".	6
Orientação de Dissertação Strictu Sensu/discente	Quantidade de discentes : 1	Orientação da mestranda Mariana Maciel	6
Participação em Projetos de Pesquisa com fomento interno	Quantidade de projetos : 1	Manutenção da qualidade e extensão da vida de prateleira de alfajor com adição de sorbato de potássio (Fomento Interno Câmpus Machado).	2
Publicação de resumo expandido em anais de eventos	Quantidade de publicações : 5	1- USO DE ANTIOXIDANTES EM PERAS 'WILLIAMS' DESIDRATADAS 2- USO DE EMBALAGENS PLÁSTICAS PARA O ARMAZENAMENTO DE PERAS 'WILLIAMS' MINIMAMENTE PROCESSADAS 3- VIDA DE PRATELEIRA DE PERA 'WILLIAMS' DESIDRATADA 4- DESENVOLVIMENTO E ACEITABILIDADE SENSORIAL DE GELEIA DE AÇAÍ E BANANA 5- ACEITABILIDADE SENSORIAL DE IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS VERMELHAS	10
Membro do NIPE	: Sim	Membro do Núcleo Institucional de Pesquisa e Extensão (NIPE) Câmpus Machado	15
Membro de Grupo de Pesquisa Institucional	: Sim	Grupo de Pesquisa do CNPq: Ciência e Tecnologia de Alimentos	1
Atuação enquanto membro titular do CADEM, CEPE, e Câmaras	Quantidade de atuações : 4	• Atuação como membro do NDE do Curso de Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos (Portaria N.94, de 17 de junho de 2014); • Atuação como membro do NDE do Curso de Tecnologia de Alimentos (Portaria N. 18, de 28 de março de 2012); • Atuação como membro do Colegiado do PGCT&A; • Atuação como membro do CADEM.	40
Membro titular comissões e órgãos colegiados de interesse docente	Quantidade de atividades : 1	• Membro nato da Comissão de Acompanhamento da Normativa Docente.	10

Participação em eventos técnicos, científicos e similares	Quantidade de participações : 2	1 - Participação na 7 Jornada Científica e tecnológica do IFSULDEMINAS; 2 - Participação no curso Método lógico para Redação Científica.			1
Atuação enquanto parecerista ad hoc em eventos	Quantidade de eventos : 1	Avaliação de um trabalho na 7 Jornada Científica e Tecnológica do IFSULDEMINAS.			1
Atuação enquanto parecerista ad hoc em projetos de pesquisas	Quantidade de projetos : 3	1- Avaliação de dois projetos para o Edital de Fomento Interno de Muzambinho. 2- Avaliação de um Projeto vinculado ao Edital NIPE 00, do campus Machado.			3
Participação em banca de avaliação de TCC, Ensino Superior	Quantidade de participações : 8	Banca de Defesa de TCC do curso de Tecnologia em Alimentos: - Miguel Silva Bernardes; - Ana Carolina Fernandes da Silva; - Larissa Alves Martins; - Raissa Tandara Maria dos Santos; - Danielly de Oliveira Begali; - Aline Aparecida dos Santos silva; - Jamila Morais Pereira; - Tatiane Cristina Pereira;			4.8
Total de pontos de atividades		99.8			
AULAS					
Tipo	Quantidade de aulas	Tempo de aula	Quantidade de disciplinas	Quantidade de turmas	Descrição
Aulas Lato Sensu	2	60	1	1	- Seminário I no Mestrado Profissional de C&TA (15h); - Metodologia da Pesquisa no Mestrado Profissional de C&TA (45h);
Total de pontos por Aulas Lato Sensu					10.00
Total de geral de pontos por aulas					10.00
DEMAIS PONTOS					Pontos
Cargo					
DDE/DEPE					80
Situação					
Em exercício					0
PONTUAÇÃO TOTAL					
189.80					